Impossible n'est pas Maniadakis

Par Dominic Villeneuve

Lorsqu'il s'est intéressé à la culture biologique en 2002, Emmanuel Maniadakis, un pomiculteur de Franklin en Montérégie, a trimé dur pour convaincre son entourage du bien-fondé de son projet. Tous ceux qu'il rencontrait sur son chemin tentaient de le dissuader de convertir son verger de sept acres. « C'est impossible à grande échelle. Tu vas y laisser ta chemise », se faisait-il répéter inlassablement. Fort de sa réussite six années plus tard, M. Maniadakis fait aujourd'hui un pied de nez à ses détracteurs... mais travaille toujours aussi dur pour produire des fruits débordants de saveur et de santé.

« La culture biologique, c'est très demandant, et encore plus dans les pommes », indique d'entrée de jeu celui qui possède le Verger biologique Maniadakis depuis 1992 avec sa conjointe, Penilope. « Il ne faut pas compter ses heures et avoir les reins solides. Ça prend du temps pour obtenir le même rendement. C'est encore difficile aujourd'hui. Notre production demeure précaire, mais on y croit. J'aime le *challenge*. On me disait que c'était infaisable; moi, je dis que c'est possible ».

AMOUREUX DE LA TERRE

Emmanuel Maniadakis a réussi la conversion de son verger traditionnel en culture biologique notamment en raison de son grand attachement pour la terre. Né à Montréal, il a passé son enfance en Grèce, taillant des vignes et des oliviers en compagnie de son oncle.

« Il m'emmenait partout, raconte-t-il. J'étais toujours dans les champs. J'ai toujours aimé la terre, ce contact privilégié avec la nature ».

Lorsqu'il a procédé à l'acquisition du verger de 35 acres situé à environ une heure au sud de Montréal, M. Maniadakis était loin de se douter que ce retour à la terre allait lui causer des problèmes de santé. Lui qui venait de quitter le domaine de la construction-rénovation en raison d'irritations provoquées par la poussière et la moisissure a trouvé sur sa route une source encore plus grande de désagrément. « Les produits chimiques utilisés en culture traditionnelle sont très nocifs. C'est du vrai poison! On ne pouvait pas sortir de la maison durant des jours au moment des épandages. J'avais des vomissements, des migraines, des étourdissements... », se souvient le pomiculteur de Franklin.

En 1998, les importants dommages causés aux pommiers par la crise du verglas ont permis aux Maniadakis d'entrevoir l'avenir différemment. Pas moins de 20 des 35 acres de production ont dû être rasés.

Le producteur de pommes a alors voulu mettre sur pied un verger haute densité (quatre pieds entre chaque arbre; rangées d'une largeur de dix pieds), l'un des premiers de la province, tout en réduisant l'utilisation de produits chimiques toxiques.

EXIT LES PRODUITS CHIMIQUES

Quelques années plus tard, Emmanuel Maniadakis a poursuivi son virage vert en entamant la conversion de ses sept acres de pommiers à haute densité en culture biologique. « C'était ça où on vendait le verger. Je n'étais plus capable de supporter les produits chimiques, même si on en utilisait beaucoup moins. Mon fils était même devenu allergique », souligne-t-il.

C'est alors qu'il a tout mis en œuvre pour créer un véritable écosystème propice à la culture de la pomme. Ses recherches et ses lectures lui ont permis de se documenter à fond sur les maladies et les insectes tant redoutés par les pomiculteurs. Fort de ces connaissances et de l'aide de partenaires de l'industrie, il a développé des techniques, des trucs pour éloigner les insectes nuisibles et attirer leurs prédateurs. Les oiseaux sont également une donnée importante à prendre en considération.

« C'est difficile de jouer avec les produits naturels. C'est beaucoup plus facile de faire un traitement chimique. En bio, tu manques ton coup et ta récolte est finie. On sait quels insectes apparaissent à telle période de l'année. Il faut juste prendre les dispositions pour qu'ils ne fassent pas de ravages. Il faut rester vigilant; tout est dans la prévention », affirme M. Maniadakis, qui a reçu une

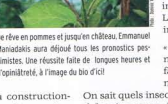

Photo : Dominic Villeneuve

De rêve en pommes et jusqu'en château. Emmanuel Maniadakis aura déjoué tous les pronostics pessimistes. Une réussite faite de longues heures et d'opiniâtreté, à l'image du bio d'ici!

cinquantaine de personnes chez lui en août dernier lors de la deuxième journée en pomiculture biologique.

Comme ailleurs en province, les pires ennemis de la pomme sont la tavelure, une maladie qui laisse des traces visibles sur la pelure du fruit, et le charançon de la prune, un insecte aux allures de char d'assaut extrêmement difficile à éliminer. Des cultivars y sont néanmoins moins sensibles.

PEU DE PRODUITS, BEAUCOUP D'EFFORTS

Le pomiculteur tait jalousement ses techniques, développées au terme d'années de tests et d'essais/erreurs. Chose certaine, il s'agit d'un savant mélange d'applications de produits naturels, comme de l'argile et du soufre, mais principalement d'interventions physiques (taille, plantation, éradication de plantes, installation de pièges, savon, etc.). « Le bio, c'est une philosophie. Il n'y a pas de recette miracle, ni de mode d'emploi. Tout dépend de l'environnement immédiat de la production. Moi, ma recette, c'est peu de produits, parce qu'ils coûtent cher, mais beaucoup d'efforts », assure le pomiculteur.

Parallèlement à cette préoccupation de tous les instants, Emmanuel Maniadakis a dû fabriquer et adapter plusieurs équipements agricoles à sa réalité. En effet, les sarcleuses et les arroseuses vendues par les manufacturiers étaient trop larges pour sillonner les étroites rangées de son verger sans risquer d'endommager les arbres. Et comme les tracteurs d'une largeur de 42 pouces ne courent pas les rues, c'est par commande spéciale en provenance d'Italie que M. Maniadakis a pu en acheter un, puis un second. Son ingéniosité a été mise à l'épreuve, un défi qu'il fallait relever pour rendre la production rentable. « Pour la taille des arbres (deux fois par année), on utilise un gros compresseur à air avec 1000 pieds de tuyau. C'est la pression qui actionne le sécateur. C'est plus rapide que de tout faire ça manuellement. C'est important, parce que la taille facilite les arrosages et favorise la belle coloration des fruits. Même si c'est bio, les gens veulent manger de belles pommes », explique-t-il.

D'autre part, le pomiculteur n'a pas hésité à investir pour garantir à ses pommiers les meilleures conditions de croissance possible. Ainsi, dès 2003, un aspiro-propulseur a été installé dans le verger, une éolienne d'une hauteur de 33 pieds qui peut également servir en culture traditionnelle (plantes, fruits, arbres, etc.). Celle-ci a pour mandat d'aspirer la chaleur qui se retrouve dans le ciel jusqu'à 200 pieds d'altitude (jusqu'à 10 °Celsius de plus!) et de la redistribuer au sol. Alimenté au propane, l'aspiro-propulseur contre les risques de gel tout en contrôlant l'humidité dans tout le verger. M. Maniadakis a tellement été impressionné par les possibilités de l'appareil qu'il est devenu distributeur pour l'entreprise Chinook Wind Machines.

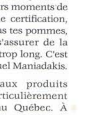

Photo : Dominic Villeneuve

Une éolienne hors de l'ordinaire pour un verger unique.

MOMENTS DE DÉCOURAGEMENT

Pour faciliter la transition, les Maniadakis avaient conservé au début deux acres de pommiers en culture traditionnelle, afin de s'assurer d'un modeste revenu. Le producteur de pommes exploitait également le verger de son père, ce qui lui a permis d'amoindrir les impacts financiers d'une aventure aussi périlleuse.

« Une chance qu'on a pris nos précautions parce qu'on ne serait jamais passés au travers. Il y a eu plusieurs moments de découragement. Trois ans avant d'obtenir une certification, c'est long. Pendant ce temps-là, tu ne vends pas tes pommes, tu les donnes. Ça en prend des lois pour s'assurer de la qualité du produit et du processus, mais c'est trop long. C'est ce qu'on a trouvé de plus dur », insiste Emmanuel Maniadakis.

Fort heureusement, la demande liée aux produits biologiques est en forte croissance, et particulièrement pour des pommes produites ici même, au Québec. À l'heure actuelle, à peine une poignée de pomiculteurs, petits et grands, ont obtenu leur certification.

Au-delà des contraintes de production, la commercialisation est un autre important enjeu, relevé avec brio par le Verger biologique Maniadakis. Ainsi, les fruits sont vendus évidemment sur place, mais également au marché public de Dollard-des-Ormeaux, dans quelques épiceries santé de la métropole et en province par l'entremise de deux distributeurs. « Les consommateurs raffolent de notre produit. Ce qui me rend le plus fier, c'est quand des gens me disent que ça fait des années et des années qu'ils n'ont pas croqué dans une bonne pomme parce qu'ils sont allergiques aux pesticides. Ça, c'est vraiment valorisant », note Emmanuel Maniadakis, qui aimerait maintenant transformer ses pommes localement en jus biologique. •